

Portugal

Lisbonne



Présentation du Pays

- Il s'agit d'une république du sud. Il se divise en 5 régions puis en 8 provinces. Il possède aussi 2 îles situées dans l'océan atlantique : les Açores et Ile de Madère.
- Contrairement aux idées reçues, la principale activité économique du pays se trouve dans le secteur tertiaire, l'activité agricole est même en récession. Ce sont les emplois liés aux services qui sont les plus importants.

Us et coutumes

Petit Déjeuner	Pris vers 8 h, il est classique avec café, thé, tartines, confitures et petit pain rond.
Déjeuner	Pris vers 12 h 30 et c'est un repas complet débutant souvent par un potage puis plat principal et fruit.
Diner	Pris vers 21 h, il est composé d'un potage, de poisson et de fruits.

Produits Marqueurs

Fruits et légumes	Culture maraîchère classique, A.O.P. ananas des Açores, A.O.P. Prune d'Alvas, I.G.P. cerise et pêche de Cova da Beira, A.O.P. pomme Bravo de Esmolfe, melon, abricot...
Viandes et Charcuteries	A.O.P. Bœuf Alentejana, A.O.P. Mouton de Barrose, I.G.P. Veau de Lafoès, lapin. I.G.P. saucisse fumée, A.O.P. Chouriço de Portalegre
Poissons et fruits de mer	Moules, palourdes, rouget, thon, sole, morue, crevettes, langoustes.
Autres	A.O.P. Miels, Huile d'olive, safran, gingembre, piri piri (piment).

Les fromages labélisés

Nom	Lait	Famille
Azeitao	Brebis	P.M.
Evora		P.M.C.L.
Serpa		P.M.
Queijo de Castelo		P.P.
Castelo branco	Vache	P.M.
Nisa		P.M.
Sao Jorge		P.P.C.
Bola		P.P.N.C.
Rabaçal		P.P.N.C.
Cabra transmontano	Chèvre	P.M.

Compléments d'informations

- **La route des épices** : L'histoire des épices au Portugal est extrêmement riche. En effet, depuis le 15^{ème} siècle, le Portugal a connu de grands explorateurs comme Vasco de Gama qui trouva le premier la route des Indes, avec tous les échanges commerciaux que cela engendra. Au 16^{ème} siècle, c'était le pays roi des épices : coriandre, poivre, gingembre, safran, paprika...

Compléments d'informations

- Les œufs occupent une place importante dans la cuisine portugaise. Lorsque l'on commande un steak, il est souvent accompagné d'œufs frits.
- Le Portugal produit les 2/3 des **bouchons lièges** utilisés dans le monde.
- Il existe plus de 365 variantes de recettes pour la Morue. Pour rappel la morue s'appelle aussi le cabillaud.

- **Lieux touristiques au Portugal** : De part son histoire (invasion par les Maures, exploration maritime...), le pays est très riche en monuments. Le monastère des Hiéronymites et la tour de Belem à Lisbonne (classé au patrimoine mondial de l'Unesco), le monastère d'Alcobaça (Unesco), le centre historique d'Evora, le couvent de l'ordre du christ à Tomar (Unesco), Villa Nova de Gaia à Porto, la cathédrale de Lisbonne, la vallée du Douro, les parcs nationaux... Le Portugal est vraiment un pays à visiter.



web

Les spécialités culinaires

Plats	Accords
Caldo Verde (Soupe de chou vert) Crema de Marisco (Potage crémeux aux moules) Sopa de Agrioes (Soupe de cresson) Canja (Bouillon de poulet)	
Caldeirada (ragoût de poissons) Sardines grillées Croquettes de morue (morue, purée de P de T oignons) Estouffade de calmars Porc à l'Alentejo (filet mignon de porc mariné au vin rouge et servi avec des palourdes)	Vinho Verde Douro Douro Vinho Verde
Riz au lait Bolo de Pascoa (génoise, amandes, confiture de groseille) Ovos moles (oeufs, cannelle amandes)	Bairrada (effervescent) Moscatel

Les boissons locales

- **Les boissons non alcoolisées** : Rien de particuliers.
- **Les boissons alcoolisées** :
 - **Vignoble du Portugal** : Pays fortement viticole. Plus de 400 000 Ha de vignes essentiellement plantés au nord de Lisbonne. Il produit des vins blancs, rouges et rosés. Les principales appellations sont : D.O.C. Douro, D.O.C. Vinho Verde, D.O.C. Dao.
 - **Les autres boissons alcoolisées** :
 - Le Madère (V.D.L.)** : vin rouge, élaboré dans un premier temps comme du Porto (mutage) mais il est ensuite chauffé soit par passage d'eau chaude, soit par un passage au soleil. Ce traitement développe un goût de caramel, de noix et d'épices. On distingue les madères finest (3 ans d'âge), les madères reserve (5 ans d'âge), les madères spécial reserve (10 ans d'âge), les madères extra reserve (15 ans d'âge).
 - Setubal Moscatel (V.D.N.)** : Elaboré comme du Porto. Il est élevé au moins 5 ans en fûts mais certains producteurs vont jusqu'à 25 ans. Le pays produit aussi de la bière et des liqueurs notamment la liqueur Safari (fruits exotiques).

Le Porto (V.D.L.)

- Ce vin viné est élaboré à partir de plusieurs cépages (48 autorisés) dont le Touriga nacional. La vinification se fait selon le principe du mutage avec une eau de vie de vin ajoutée en cours de fermentation.
- Les différentes catégories de Porto** :
 - Le Porto blanc : Vin sec et fin, issu exclusivement de raisins blancs.
 - Le Porto Ruby : Porto rouge dont la vive couleur rouge clair évoque la pierre précieuse du même nom. C'est le plus tonique.
 - Le Porto Tawny : C'est le Porto le plus connu en France, où il est généralement vendu après 3 à 5 ans de vieillissement en fûts.
- Les Catégories Spéciales** :
 - Certains Tawnys portent un âge, "10 ans", "20 ans", "30 ans" "plus de 40 ans". Ils résultent d'assemblages de vins de plusieurs récoltes, dont la moyenne d'âge est ainsi indiquée sur l'étiquette. D'autres portent un millésime, parfois assorti du mot "Colheita" (vendange en portugais) ou "Réserve". Dans ce cas, le vin ne provient que de la récolte de cette année; il vieillit en fût depuis sa date de naissance jusqu'à celle de sa mise en bouteilles, elle aussi impérativement mentionnée.
 - Le Porto "VINTAGE" : C'est un Porto produit lors d'une année exceptionnelle et provenant d'une seule récolte.
 - Le Porto "L.B.V." : La désignation L.B.V. (Late Bottled Vintage) signifie que la mise en bouteille est tardive. Il s'agit d'un vin provenant d'une seule récolte qui se trouve indiquée sur l'étiquette.